TAYLOR. 1471N/808N CAUTION: Moisture inside the plug-in opening of the **CARE AND PRECAUTIONS SPECIFICATIONS** 11. Press the "ON" button to turn the unit off when hermometer will result in an incorrect temperature Thermometer Range finished. reading. Dry the sensor plug with a cloth every time before plugging it into the thermometer. • 32°F to 392°F (0°C to 200°C) When running the probe cable into an oven **Digital Cooking** • Timer Range: 99 minutes 59 seconds TO PROGRAM THE TIMER be sure to close the door gently to avoid This thermometer is also equipped with a convenient crimping or severing the cable. Thermometer/Timer One Year Limited Warranty MINIMUM INTERNAL COOKING TEMPERATURES AS RECOMMENDED BY THE USDA* timer. It can operate as an independent timer or work Taylor® warrants this product to be free from defects in 1. Always use a heat-resistant glove when touching the along with the thermometer function. material or workmanship for one (1) year from date of Leading the Way in Accuracy® metal probe or cord during or just after cooking. DO NOT TOUCH HOT PROBE OR CORD WITH BARE This chart shows the minimum INTERNAL temperatures that food must reach to be considered safe to eat, no 1. If necessary, press the "ON" button to turn the unit on. original purchase for original purchaser. It does not cover damages or wear resulting from accident, misuse, abuse, 2. Press the "MODE" button to select Timer mode. The matter how you prepare them. Personal taste tempera-tures may be different from the recommended guidelines HANDS! commercial use, or unauthorized adjustment and/or "Timer" icon will display at the bottom left of the LCD. Keep the metal probe and cord away from children. 3. Press the "▼ MIN" button to set the minutes. Press the 3. Sterilize metal probe each time before use. 4. Do not expose the thermometer to water, direct heat, a If service is required, do not return to retailer. Should this Fresh Ground Beef, Veal, Pork 160°F / 72°C "▲ SEC" button to set the seconds. Press and hold the product require service (or replacement at our option), Beef, Veal, Lamb - roast, steaks, chops buttons to advance the digits quickly. hot surface or direct sunlight for an extended period of please pack the item carefully and return it prepaid, along 140°F / 60°C *Rare 4. Press the "Start/Stop" button to start timer countdown. time. This may cause damage to the plastic casing or with store receipt showing the date of purchase and a 145°F / 63°C 160°F / 72°C Medium Rare note explaining reason for return to:

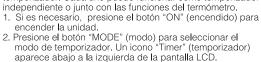
Taylor Precision Products the electric circuits and components inside 5. To pause the timer, press "Start/Stop". To resume Medium . Do not expose the probe directly to flames. Do not put countdown, press "Start/Stop" again. To add extra time, Well Done MEDIUM M. WELL the probe in foods intended to exceed cooking temperatures of 392°F (200°C), as this may reduce the 2220 Entrada Del Sol, Suite A Fresh Pork - roast, steaks, chops press "Start/Stop" to pause, "▼ MIN" or "▲ SEC" to 160°F / 72°C 170°F / 77°C Las Cruces, New Mexico 88001 increase time, and "Start/Stop" to resume. To reset life and accuracy of the thermometer sensor. Well Done www.taylorusa.com timer to zero, first pause the timer, then press "Clear". There are no express warranties except as listed above. 6. Do not use this thermometer in a microwave oven. 6. At '00:00", the alarm will beep. The timer will begin to Moisture inside the plug-in opening of the thermometer Fresh (Raw) 160°F / 72°C This warranty gives you specific legal rights, and you may count up. Press "Start/Stop" to stop the alarm and will result in an incorrect temperature reading. Always Precooked (to reheat) 140°F / 60°C have other rights which vary from state to state. Poultry pause the countup timer. Press "Clear" to reset the dry the sensor plug with a cloth before plugging it into Ground Chicken, Turkey the thermometer For additional product information, or warranty information timer to zero. Whole Chicken, Turkey Breast, Roasts 8. DO NOT USE THE CORD AND PROBE FOR OVEN 165°F / 74°C in Canada or elsewhere outside the USA, please contact 7. The timer will time up to 99 minutes and 59 seconds. TEMPERATURES HIGHER THAN 392°F (200°C).

9. Do not dispose of batteries in fire. Batteries may us through www.taylorusa.com. The alarm will sound for 10 minutes before automati-Thighs and Wings 165°F / 74°C Made to our exact specifications in China.
© 2008 Taylor Precision Products and its affiliated cally turning off. Fish - cook until opaque and explode or leak. Do not mix old and new batteries. Do 145°F / 63°C 8. To switch to the temperature display, press the "Mode" flakes easily with fork not mix Alkaline, carbon-zinc (standard) or Nickelcompanies, all rights reserved. Taylor® and Leading the Stuffing - cooked alone or in bird button. Press "Mode" again to return to the timer Way in Accuracy are registered trademarks of Taylor Precision Products and its affiliated companies. All rights Cadmium (rechargeable) batteries. Remove the Egg Dishes Leftovers, Casseroles 160°F / 72°C batteries if the thermometer will not be used for a long period of time 9. Press the "ON" button to turn the unit off when finished. reserved. www.tavlorusa.com *The USDA does NOT recommend RARE 140°F as a safe eating **Instruction Manual** CP1471N/808N 10.08 Thank you for purchasing a Taylor® Digital Cooking **DESCRIPTION OF PARTS DISPLAY INFORMATION** 4. Place the food into the preheated oven. The TO PROGRAM THE THERMOMETER Thermometer/Timer. Your Thermometer/Timer is an example of superior design and craftsmanship. This product helps to thermometer display unit must be placed outsi Press the "ON" button to turn the unit on. "ON" button

Press to turn the unit on and off. 2. Your thermometer is preset to read temperatures in eliminate over-cooking or under-cooking foods. Presetting the de of the oven (do not put the plastic display thermometer to the recommended cooking temperatures LCD unit in the oven). The probe cord will be held in Fahrenheit. To switch to Celsius, press and hold the "MODE" button and/or cooking times is simple and ensures that food will be "Mode" button for 3 seconds. place by the oven door. Be careful not to crimp Probe Press to switch between cooked to your preferred taste. Please read this instruction 3. Press the "Mode" button to select Thermometer mode. the probe cord with the oven door. thermometer and timer modes manual carefully before use. Keep these instructions handy The "Target" icon appears at the bottom left of the LCD. Press and hold for 3 seconds to switch between °F and °C 5. The internal food PORK 4. Press the "▼ MIN" or "▲ SEC" button until the correct temperature will display temperature scales. meat type flashes on the LCD. Press the "Start/Stop" MEDIUM **BATTERY INSTALLATION** at the top of the LCD LAMB BURGER M. WELL button to select. TIMER ARGET TEMP The Digital Cooking Timer/Thermometer operates on "▼ MIN" button screen 5. Press the "▼ MIN" or "▲ SEC" button until the correct CUSTOM WELL D. (2) AAA batteries. If readings grow dim or irregular, . In Timer mode, press to set 6. An alarm will sound or Target TIMER TARGET TEMP doneness level flashes on the LCD. Press the the batteries may need to be replaced. To replace the when either the internal • In Thermometer mode, press to "Start/Stop" button to select. scroll to meat types and doneness levels. temperature of the food 6. A preset target temperature will flash at the bottom right reaches the target of the LCD. The temperature can be manually changed 1. Remove the battery compartment door located on **TARGET TEMP/99 MINUTE TIMER** "▲ SEC" button temperature or the timer if desired. Press "▼ MIN" to increase or "▲ SEC" to the back of the unit • In Timer mode, press to set **GENERAL COOKING PROCEDURES** has reached zero. (See decrease the temperature by 1 degree. (Note: The 2. Insert the batteries as indicated by the polarity seconds. temperature change is not permanent; the unit will (See following sections for directions on programnext sections for directions on programming symbols (+ and -) marked on inside of the battery In Thermometer mode, press to Backlight button (located scroll to meat types and doneness levels. automatically reset after each programming.) ming cooking temperatures or times) the unit.) The unit will automatically switch to on back of thethermometer Press the button and in 5 seconds a backlight 7. Press the "Start/Stop" button to confirm the displayed the function which is sounding the alarm 3. Replace battery compartment door. 1. Preheat the oven to desired cooking temperatemperature. The thermometer is set and ready for use. "START/STOP" button (Thermometer or Timer). will activate for easy 8. An alarm will sound when the internal temperature of the In Timer mode, press to start, 7. Press the "Start/Stop" button to stop the alarm. 2. Sterilize the metal probe by inserting it into an pause, resume, or stop timer. food reaches the target temperature. Press the Backlight will 8. Remove the metal probe from the food with a appropriate solution such as boiling water for tically turn off "Start/Stop" button to stop the alarm. Otherwise the heat resistant glove. confirm meat/doneness several minutes. after 5 seconds alarm will sound for 10 minutes and automatically turn selection. 3. Insert the metal probe into the thickest part of the DO NOT TOUCH THE PROBE OR CORD WITH food to be cooked. Do not come in contact with 9. To stop and reset the thermometer before the alarm In Timer mode, press when bone, fat or gristle, as these areas will not YOUR BARE HANDS! sounds, press the "Start/Stop" and then the "Clear' paused to clear timer.

• In Thermometer mode, press to provide accurate temperature readings. Make button sure the sensor plug on the other end of the cord stop the thermometer before 10. To switch to the timer display, press the "Mode" button. Press "Mode" again to return to the temperature display. is plugged into the thermometer display unit. fold fold fold fold TAYLOR. 7. La minuterie fonctionnera jusqu'à 99minutes 59 secondes. 8. N'UTILISEZ PAS LE CORDON ET LA SONDE POUR LES 1471N/808N bouton «MODE». Appuyez sur «MODE» à nouveau pour MISE EN GARDE: L'humideite a l'interieur de l'ouverture TEMPÉRATURES DE FOUR DE PLUS DE 392°F (200 °C). L'alarme se fera entendre pendant 10 minutes avant de revenir à l'affichage de température. enfichable du thermometre menera a un mauvais releve de 9. Ne jetez pas les piles au feu. Les piles peuvent expose s'éteindre automatiquement 11. Appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour éteindre perature. Essuyez le bouchon du capeteur avec un chiffo ou fuir. Ne mélangez pas vieilles et nouvelles piles. Ne 8. Pour passer à l'affichage de la température, appuyez sur le l'appareil à la fin. Thermomètre/Minuterie de chaque fois avant de le brancher dans le thermometre. bouton «MODE». Pour passer à l'affichage de la minuterie mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone-zinc) POUR PROGRAMMER LE MINUTERIE ou les nickelcadmium (rechargeables). Retirez les piles si à nouveau, appuyez sur le bouton «MODE» **Cuisson Numérique** GARANTIE LIMITÉE D'UN AN le thermomètre ne sera pas utilisé pendant assez long. Appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour éteindre Le thermomètre Taylor® est aussi doté d'une pratique Taylor® garantit que ce produit est libre de tout défaut de minuterie. Chacune peut fonctionner comme minuterie l'appareil à la fin TEMPÉRATURES INTERNES DE CUISSON MINIMUM natériaux ou de main d'oeuvre pour une période d'un (1) an Leading the Way in Accuracy® autonome ou avec les fonctions du thermomètre. SELON LES RECOMMANDATIONS DE L'USDA* pour l'acheteur original à partir de la date d'achat original. Elle IMPORTANT! Ce sont des températures INTERNES minimum que les aliments doivent atteindre pour être considérés sans 1. Si nécessaire, appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour ne couvre pas les dommages ou l'usure suite à un accident, **ENTRETIEN ET PRÉCAUTIONS** mettre l'appareil en marche. une mauvaise utilisation, tout abus, utilisation commerciale ou danger pour la consommation, peu importe comment vous les préparer. Nous recommandons les directives suivantes, mais 2. Appuyez sur le bouton «MODE» pour choisir le mode réglage interdit et/ou réparation interdite En acheminant le cable de la sonde dans un four, «TIMER» (minuterie). L'icône de «TIMER» s'affichera au Si l'appareil doit être réparé, ne le retournez pas au détaillant. les températures selon les goûts personnels peuvent être assurez-vous de fermer delicatement la porte pour evite 145% bas et à gauche de l'ACL. Si ce produit doit être réparé (ou remplacement à notre différentes de ce qui suit. de pincer ou de couper la cable. 3. Appuvez sur le bouton «MIN» pour régler les minutes. discrétion), veuillez l'emballer avec soin et le retourner à frais Boeuf, veau, porc fraîchement haché Boeuf, veau, agneau - rôti, steaks, côtelettes "Saignant Mi-saignant A point" Appuyez sur le bouton «SEC» pour régler les prépayés avec la facture du magasin 160 °F / 72 °C 1. Portez toujours un gant résistant à la chaleur en touchant la secondes. Appuyez et tenez les boutons enfoncés pour indiquant la date d'achat et une note expliquant la raison du sonde métallique ou le cordon durant ou juste après la faire avancer rapidement les chiffres. retour à l'adresse suivante cuisson. NE TOUCHEZ PAS À MAINS NUES. **Taylor Precision Products** 4. Appuyez sur le bouton «START/STOP» (marche/arrêt) pour 2. Gardez la sonde métallique et le cordon loin des enfants. 2220 Entrada Del Sol, Suite A commencer le compte à rebours de la minuterie. Porc frais - rôti, steaks, côtelettes À point Bien cuit Stérilisez la sonde métallique chaque fois avant son Las Cruces, New Mexico 88001 5. Pour faire une pause de la minuterie, appuyez sur utilisation. www.taylorusa.com «START/STOP» (marche/arrêt). Pour revenir au compte à 4. N'exposez pas le thermomètre à ce qui suit: l'eau, la Il n'y a aucune garantie expresse sauf celle indiquée rebours, appuyez sur «START/STOP» (marche/arrêt) à chaleur directe, une surface chaude ou les rayons du Frais (cru) Précuit (à réchauffer) 160 °F / 72 °C 140 °F / 60 °C précédemment. Cette garantie vous donne des droits précis, nouveau. Pour ajouter du temps, appuyez sur soleil. Ceci pourrait endommager l'enveloppe de plastique mais vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une «START/STOP» pour faire une pause. sur « MIN» ou « oraille Poulet, dinde haché(e) Poulet, dinde entier(ère) Poitrine, rôtis Cuisses et ailes ou les circuits et composants électriques à l'intérieur. 165 °F / 74 °C 180 °F / 83 °C 170 °F / 77 °C 180 °F / 83 °C juridiction à l'autre. Pour de l'information supplémentaire sur le SEC» pour augmenter le temps et sur «START/STOP» pour N'exposez pas la sonde directement aux flammes. Ne produit ou sur la garantie au Canada ou ailleurs à l'extérieur reprendre. Pour réinitialiser la minuterie à zéro, arrêtez mettez pas la sonde dans les aliments qui dépasseront les des É.-U. veuillez nous contacter par www.taylorusa.com. d'abord la minuterie, puis enfoncez la touche «Clear» températures de cuisson de 392°F (200°C), car cela isson - préparé jusqu'à ce qu'il soit opaque et se sér la fourchette. pourrait réduire la durée de vie utile et l'exactitude du ©2008 Taylor Precision Products et ses sociétés affiliées, tous Farce - préparée seule ou dans la volaille Plats aux oeufs 6. À «00:00». l'alarme se fera entendre. La minuterie capteur du thermomètre. droits réservés. Taylor® et Leading the Way in Accuracy® commencera son compte progressif. Appuyez sur le 6. N'utilisez pas ce thermomètre dans un four à microondes. sont des marques de commerce déposées de Taylor L'humidité à l'intérieur de l'ouverture à brancher du bouton «START/STOP» pour arrêter l'alarme et faire une Precision Products et ses sociétés affiliées. Tous droits *L'USDA NE recommande PAS la préparation SAIGNANTE à 140 °F pause du compte à rebours de la minuterie. Appuyez sur le thermomètre mènera à un relevé de température incorrect. Asséchez la prise du capteur avec un chiffon chaque fois (60 °C) comme une température de cuisson sans danger. bouton «CLEAR» (effacer) pour réinitialiser la minuterie à Fabriqué en Chine selon nos spécifications exactes. avant de la brancher dans le thermomètre. www.taylorusa.com CP1471N/808N 10.08 Touche «ON» (marche)

• Appuyez sur le bouton pour mettre l'appareil en marche et DESCRIPTION Merci de votre achat d'un thermomètre/minuterie de cuisson l'autre extrémité du cordon soit branchée dans POUR PROGRAMMER LE THERMOMÈTRE **INFORMATION D'AFFICHAGE** DES PIÈCES l'unité d'affichage du thermomètre. numérique Taylor®. Votre thermomètre/ minuterie est un 1. Appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour mettre l'appareil exemple de design et de travail supérieurs. Ce produit aide à en marche. CURRENT 4. Placez l'aliment dans le four préchauffé. Placez éliminer la surcuisson ou la souscuisson des aliments. Le l'aliment dans le four. Le thermomètre numérique Touche «MODE» préréglage le thermomètre des températures de cuisson et/ou Appuyez sur le bouton pour passer entre les modes de doit être placé à l'extérieur du four (Ne mettez 145% les temps de cuisson recommandés est simple et fait en sorte actuelle de pas l'appareil à affichage de plastique dans le thermomètre et de minuterie que les aliments soient préparés à votre goût. Veuillez lire 3. Appuyez sur le bouton «MODE» pour choisir le mode du Appuyez sur le bouton et four. Le cordon de la sonde sera maintenu en attentivement votre manuel d'instructions avant d'utiliser BEEF RARE
PORK M. RARE
POULTRY
LAMB MEDIUM
BURGER
CUSTOM WELL D. RARE tenez-le enfoncé pendant 3 l'appareil. Conservez ces instructions à portée de la main à secondes pour passer entre des échelles de températures place par la porte du four. coin inférieur gauche de l'ACL. Options M. RARE Attention de ne pas pincer MEDIUM de viande LAMB TIMER 37:50 BURGER M. WELL le cordon de la sonde **INSTALLATION DES PILES** bouton «START/STOP» (marche/arrêt) pour choisir. Bouton «▼ MIN» Minuterie ou avec la porte du four. WELL D. CUSTOM Le thermomètre/minuterie de cuisson numérique Sous le mode de minuterie. température 5. La température interne appuyez sur le bouton pour régler les minutes.
Sous le mode de thermomètre, fonctionne avec (2) piles AAA. Si les relevés brillent bon niveau de cuisson de la viande clignote au l'écran. cible des aliments s'affiche peu ou de manière irrégulière, il faudra peut-être Appuyez sur le bouton «START/STOP» pour choisir dans la partie supérieure remplacer les piles. Pour remplacer les piles: 6. Une température cible préréglé clignote dans le coin faire défiler les types de viandes TEMPÉRATURE CIBLE/MINUTERIE DE 99 MINUTES de l'écran à ACL. Bouton de rétroéclairage (se trouve à l'arrière de l'appareil) • Appuyez sur le bouton et 1. Retirez le couvercle du compartiment de piles se 6. Une alarme se fera PROCÉDURES GÉNÉRALES DE CUISSON augmenter ou sur le bouton «SEC» pour réduire la Bouton «▲ SEC»
• Sous le mode de minuterie, trouve à l'arrière de l'appareil. entendre soit lorsque la 2. Insérez les piles tel qu'indiqué par les symboles de après 5 secondes un (Reportez-vous aux sections suivantes pour les température interne de la nourriture atteint la pour faciliter l'affichage Le rétroéclairage s'éteindra automatiquement après 5 appuyez sur le bouton pour directives de programmation de températures de polarité (+ et -) marqués à l'intérieur température cible ou lorsque la minuterie revient égler les secondes. automatiquement après chaque programmation.) du compartiment de piles. Sous le mode de thermomètre cuisson ou de durées.) à zéro. (Voir les autres sections pour les appuyez sur le bouton pour faire défiler les types de viandes 7. Appuvez sur le bouton «START/STOP» confirmer la 3. Replacez le couvercle du 1. Préchauffez le four à la température de cuisson directives de programmation de l'appareil.) secondes. compartiment de piles voulue. L'appareil passera automatiquement à la fonction Bouton «CLEAR" 2. Stérilisez la sonde métallique en l'insérant dans une Bouton «START/STOP» qui fait entendre l'alarme (Thermomètre o 8. Une alarme se fera entendre soit lorsque la température En mode «Timer»
(minuterie), appuyez sur le
bouton «Clear» (effacer)
en pause pour effacer la **SPÉCIFICATIONS** solution appropriée, comme de l'eau bouillante Minuterie). Plage de température Sous le mode de minuterie. pendant plusieurs minutes appuyez sur le bouton pour mettre la minuterie en marche, faire une pause, reprendre ou 7. Appuyez sur le bouton «START/STOP» 32°F à 392°F (0°C à 200°C) 3. Insérez la sonde métallique dans la partie la plus • Plage de minuterie: minuterie (marche/arrêt) pour arrêter l'alarme. En mode «Thermometer épaisse de l'aliment à préparer. N'entrez pas en 8. Retirez la sonde métallique de l'aliment avec un 99 minutes 59 secondes (thermomètre), appuyez sur le bouton «Clear» (effacer) pour arrêter le Sous le mode de thermomètre. contact avec l'os, le gras ou le cartilage, car ces gant résistant à la chaleur. appuyez sur le bouton pour faire défiler les types de viandes et niveaux de cuisson. endroits ne produiront pas de relevés de tempéra-



El termómetro también está equipado con un práctico temporizador. Cada uno puede funcionar como temporizador

PARA PROGRAMAR EL TEMPORIZADOR

 Presione el botón "MIN" para ajustar los minutos. Presione el botón "SEC" para ajustar los segundos. Presione sin soltar los botones para avanzar los dígitos rápidamente. 4. Presione el botón "START/STOP" (comenzar/detener) para iniciar la cuenta regresiva del temporizador. 5. Para hacer una pausa en el temporizador, presione

"START/STOP". Para continuar con la cuenta regresiva, presione "START/STOP" nuevamente. Para agregar más tiempo, presione, "START/STOP" para hacer una pausa, "MIN" o "SEC" para aumentar el tiempo y "START/STOP"

para continuar. Para ajustar a cero el temporizador, primero detenga el temporizador, luego presione "Clear" En "00:00", sonará la alarma. El temporizador comenzará a contar hacia arriba. Presione "START/STOP" para detener la alarma y pausar el temporizador. Presione "CLEAR"

(borrar) para reiniciar a cero.
7. El temporizador mide hasta 99 minutos y 59 segundos. La alarma sonará durante 10 minutos antes de apagarse automáticamente.

 Para cambiar a la pantalla del termómetro, Presione el botón "MODE". Para ver la pantalla del temporizador nuevamente presione el botón "MODE"

Para cambiar a la pantalla del termómetro, presione el botón "MODE" nuevamente

9. Presione el botón "ON" (encendido) para apagar la unidad cuando haya terminado

1. Use siempre guantes resistentes al calor cuando toque el

CUIDADO Y PRECAUCIONES

thermomètre avant que

l'alarme de cuisson se fasse entendre.

fold

Cuando pase el cable de la sonda por las puerta del horno asegurese de cerrarla suavemente para evitar doblar d danar el cable.

cable o la sonda de metal durante o después de cocinar ¡NO LOS TOQUE CON LAS MANOS EXPUESTAS! 2. Mantenga a los niños alejados del cable y la sonda de 3. Esterilice la sonda de metal cada vez antes de usarla.

4. No exponga el termómetro a: agua, calor directo, una superficie caliente ni luz solar directa. Esto puede causar daño en la carcasa plástica o en los circuitos eléctricos y componentes electrónicos del interior.

5. No exponga la sonda directamente al fuego. No coloque la

sonda en alimentos que excedan temperaturas de cocción de 392°F (200°C), ya que esto reduce la vida útil y la precisión del sensor del termómetro.

No use este termómetro en un horno de microondas. La humedad en la abertura del enchufe del termómetro hará que la lectura de la temperatura sea incorrecta. Seque el enchufe del sensor con un paño cada vez antes

de enchufarlo al termómetro. 8. NO UTILICE EL CABLE Y LA SONDA PARA TEMPERATURAS DE HORNO SUPERIORES A LOS 392°F (200°C). No tire las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o tener pérdidas. No mezcle baterías viejas y nuevas. No mezcle baterías alcalinas normales (carbón-cinc) o recargables (níquel-cadmio). Retire las baterías si el termómetro no se utilizará por un largo tiempo.

Rango de Temperatura 32°F a 392°F (0°C a 200°C) Rango del temporizador: 99 minutos 59 segundos

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS DE

COCCIÓN SEGÚN LA RECOMENDACIÓN DE USDA* ¡IMPORTANTE! Estas son las temperaturas INTERNAS mínimas que debe alcanzar la comida para considerarla apta para comer, no importa cómo la prepare.

ture exacts. Assurez-vous que la fiche de sonde à

fold

Recomendamos las siguientes pautas, pero las temperaturas de gusto personal pueden variar de las siguientes. 160°F / 72°C Carne picada fresca de res. ternera orcina, Res, ternera, cordero - asado, filete, chuleta 140°F / 60°C *Alao crudo 160°F / 72°C 170°F / 77°C Muy cocido

Cerdo fresco - asado, filete, chuleta 160°F / 72°C 170°F / 77°C Muv cocido 160°F / 72°C Fresco (crudo) Precocido (para recalentar) 140°F / 60°C Aves de corral 165°F / 74°C 180°F / 83°C Pollo, pavo picados Pollo, pavo enteros

echuga, asada 180°F / 83°C Muslos v alas Pescado-cocinar hasta que esté opaco y se desmenuce fácilmente con el tenedor.. 145°F / 63°C Rellenos - cocidos por separado o en el ave 165°F / 74°C 160°F / 72°C Platos con huevo

*El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) NO

mienda ALGO CRUDO 140°F como temperatura segura para come

NE TOUCHEZ PAS LA SONDE OU LE CORDON À MAINS NUES.

del termómetro hará que la lectura de la temperatura

sea incorrecta. Seque el enchufe del sensor con un

paño cada vez antes de enchufarlo al termómetro.

Taylor Precision Products 2220 Entrada Del Sol, Suite A

Las Cruces, New Mexico 88001

www.taylorusa.com

No existen garantías expresas excepto las enunciadas

anteriormente. Esta garantía le otorga derechos legales

Para obtener información adicional sobre el producto, o

©2008 Taylor Precision Products v sus compañías afiliadas.

Products y sus compañías afiliadas. Todos los derechos reservados. Fabricado en China según nuestras especifica-

Accuracy® son marcas registradas de Taylor Precision

todos los derechos reservados. Taylor® y Leading the Way in

CP1471N/808N 10.08

los EE.UU., sírvase contactarnos a través de

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

y/o reparaciones no autorizadas.

varíen de un estado a otro.

2. Votre thermomètre est préréglé pour lire les températures en Fahrenheit. Pour passer aux degrés Celsius, appuyez et gardez enfoncé le bouton «MODE» pendant 3 secondes. thermomètre. Une icône «Target» (cible) apparaît dans le 4. Appuyez sur le bouton «MIN» ou «SEC» jusqu'à ce que la bonne type de viande clignote au l'écran. Appuyez sur le

5. Appuvez sur le bouton « MIN» ou «SEC» jusqu'à ce que le inférieur droite au l'écran. La température peut se change manuellement, si désiré. Appuvez sur le bouton «MIN» pour température d'un degré. (Remarque : Le changement de température n'est pas permanent, l'appareil se réinitialisera température affichée. Le thermomètre est réglé et prête à

interne de la nourriture atteint la température cible. Appuyez sur le bouton «START/STOP» pour arrêter l'alarme. Sinon elle sonnera pendant 10 minutes puis s'éteindra automa-9. Pour arrêter et réinitialiser le thermomètre avant que l'alarme

se fasse entendre, appuyez sur le bouton «START/STOP», puis sur le bouton «Clear» (effacer). 10. Pour passer à l'affichage de la minuterie, appuyez sur le

fold

TAYLOR.



Termómetro/Temporizador

1471N/808N

Gracias por comprar un Termómetro/temporizador digital para cocinar Taylor®. Su Termómetro/temporizador es un ejemplo de diseño y mano de obra superiores. Este producto ayuda a evitar cocinar de más o de menos los alimentos. Predefinirlo el termómetro para las temperaturas y/o tiempos de cocción recomendados es simple y asegura que la comida se cocinará según el gusto que usted prefiera. Antes de usar, sírvase leer con atención este manual de instrucciones. Guarde estas instrucciones en un lugar de fácil

El Termómetro/temporizador digital para cocinar funciona con (2) baterías AAA. Si la lectura se vuelve tenue o irregular, es posible que deba cambiar las baterías. Para reemplazar las baterías:

acceso para referencia futura.

INSTALACIÓN DE LAS BATERÍAS

1. Quite la tapa del compartimiento de las baterías que se encuentra en la parte trasera de la unidad. 2. Introduzca las baterías según indican los símbolos de polaridad (+ y -) que se encuentran dentro del compartimento

de las baterías. 3. Vuelva a colocar la puerta del compartimiento de las baterías.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

ESPECIFICACIONES



Presione para encender o apagado la unidad Botón "MODE" (modo) Presione cambiar entre los modos termómetro y temporizador.

Presiónelo sin soltar durante 3

segundos para cambiar entre

las escalas de temperatura °F y °C.

tipos de carnes y niveles de

▼ Botón "MIN" En el Modo temporizador, presione para definir los En el Modo termómetro, presione para desplazarse los tipos de carnes y niveles de

▲ Botón "SEC"

Botón de iluminación posterior (se encuentra en la parte trasera del termómetro)

• Presione el botón y en 5 segundos se activará la iluminación de fondo para facilitar la visualización.

• La iluminación de fondo se apagará automáticamente luego de 5 segundos. En el Modo temporizador. esione para definir los En el Modo termómetro, presione para desplazarse los

tipos de carnes y niveles de Botón "CLEAR" (borrar)

• En el modo de
Temporizador, presione
"Clear" (borrar) cuando
hace una pausa para
borrar el temporizador.

• En el modo de
Termómetro, presione
"Clear" (borrar) para
detener el termómetro
antes de que suene la Botón "START/STOP" (comenzar/ En el Modo temporizador, presione para comenzar, pausar, continuar o detener el mporizador En el Modo termómetro. presione para desplazarse los

Botón "ON" (encendido)

fold

INFORMACIÓN DE LA PANTALLA CURRENT Temperatura de LCD actual de la sonda PORK Opciones POULTRY MEDIUM Opciones LAMB BURGER M. WELL CUSTOM WELL D. Temporizador o temperatura ARGET TEMP objetivo TEMPERATURA OBJECTIVO/ TEMPORIZADOR DE 99 MINUTOS

PROCEDIMIENTOS GENERALES DE COCCIÓN (Consulte las siguientes secciones para obtener

instrucciones sobre la programación de las temperaturas y los tiempos de cocción.) 1. Precaliente el horno hasta la temperatura de cocción deseada.

2. Esterilice la sonda de metal introduciéndola en una solución adecuada, tal como agua hirviendo, durante varios minutos 3. Introduzca la sonda de metal en la parte más

gruesa de lo que vaya a cocinar. No la ponga en contacto con hueso, grasa ni cartílago, ya que estas áreas no proporcionarán lecturas precisas de la temperatura. Asegúrese de que el enchufe

del sensor en el otro extremo del cable esté enchufado en la unidad de visualización del

4. Coloque los alimentos en el horno precalentado. La unidad de termómetro digital debe colocarse fuera del horno (no ponga la unidad de plástico de la pantalla en el horno. La puerta del horno mantendrá el cable de la sonda en su lugar. Tenga cuidado de no pellizcar el cable

de la sonda con la puerta del horno.

5. La temperatura interna del alimento se muestra en la parte superior de la pantalla LCD. 6. Sonará una alarma cuando la temperatura interna de los alimentos alcance la temperatura objetivo o el temporizador llegue a

(comenzar/detener) para detener la alarma. 8. Quite la sonda de metal de los alimentos con quantes resistentes al calor INO TOQUE LA SONDA NI EL CABLE CON LAS MANOS EXPUESTAS!

cero. (Consulte las secciones siguientes para

función para la cual está sonando la alarma

(Termómetro o Temporizador)

7. Presione el botón "START/STOP"

obtener instrucciones sobre la programación de la

unidad). La unidad cambiará automáticamente a la

PARA PROGRAMAR EL TERMÓMETRO Su termómetro está definido para leer las temperaturas en grados Fahrenheit. Para cambiar a Celsius, presione sin

soltar el botón "MODE" (modo) durante 3 segundos.
Presione el botón "MODE" para seleccionar el modo de termómetro. Un ícono "Target" (objetivo) aparece en la parte inferior izquierda de la pantalla LCD. Presione el botón "MIN" o "SEC" hasta que alcance el tipo de carne correcta parpadee en la pantalla. Presione el botón "START/STOP" (comenzar/detener) para seleccionar. Presione el botón " MIN" o " SEC" hasta que alcance el nivel de cocción de la carne correcta parpadee en la pantalla. Presione el botón "START/STOP" para seleccionar. 6. Una temperatura predefinida parpadee en la parte inferior

derecho de la pantalla. La temperatura se puede cambiar manualmente si se desea. Presione "MIN" para aumentar o "SEC" para disminuir la temperatura en 1 grado. (Nota: el cambio de temperatura no es permanente, la unidad se reajustará automáticamente después de cada progra-. Presione el botón "START/STOP" para confirmar la

temperatura exhibida. El termómetro esté configurado y listo para ser usada. 8. Sonará una alarma cuando la temperatura interna de los alimentos alcance la temperatura objetivo. Presione el botón "START/STOP" para detener la alarma. De lo contrario, la alarma sonará durante 10 minutos y se apagará automática-

9. Para detener y reajustar el termómetro antes de que suene la alarma, presione el botón "START/STOP" y luego el botón "Clear" (borrar). Para cambiar a la pantalla de temporizador, presione el botón "MODE" (modo). Presione "MODE" nuevamente para regresar a la pantalla de temperatura.

11. Presione el botón "ON" (encendido) para apagar la unidad cuando haya terminado

fold fold fold fold